Nívio Ramos Sales

OFERENDAS
Para Meu Orixá

4.ª EDIÇÃO

Os deuses não mudam — hoje como no passado distante, as mesmas exigências.

Oferenda às divindades faz-se de forma diversa: do sacrifício de animais (e até de seres humanos, em certas práticas de satanismo) ao modo ameno do festim público, de ricas mesas ornamentadas de iguarias e objetos vários, indo ao mais simples **ofertório** junto à cachoeira.

Imagino que não foi fácil a Moisés convencer a seu povo a prática de ofertar ao Senhor ouro, prata e bronze; estofo azul e púrpuro, peles de carneiro tintas de vermelho, linho fino e peles de animais marinhos; madeira de acácia, azeite para alumiar e especiarias para o óleo de unção; incenso aromático, pedras de ônix e pedras de engaste para estola e peitoral de paramento sacerdotal. Menos faustoso para os helênicos o culto propiciatório aos Penates: no início dos banquetes cerimoniais juravam pelas Cárites fazendo libações — o suficiente para aplacar a ira dos deuses e pedir a proteção das **Graças**, filhas de Júpiter e Vênus. Os romanos seguiram seus próprios caminhos: criaram seus doze deuses **Lares** — o deus dos caminhos (**viales**), o dos campos (**rurales**), o de afugentar inimigo (**hostiles**), o das encruzilhadas (**campitales**) e outros, todos representados por diminutas imagens colocadas no portal de entrada das residências, ou **Larários** (espécie de pequeno oratório). Ali, bem em frente, a mesa ornamentada para o cerimonial da **oferenda**; não mais que flores e ervas aromáticas adornando a toalha, e como **oferta** o leite de cabra, frutas silvestres e incenso.

Corre o tempo, vive-se outra realidade. Suponho que no preparo de um **acaçá** ou **amalá**, arriada de **obrigação**, **mesa** de Oxalá ou cerimônia de **obori**, o que importa é a força mágica do **Axé** de quem está praticando a ação. Nas páginas do livro que o leitor vai ler, o autor arrola as mais variadas receitas de como preparar oferendas para seu orixá. O caminho está indicado, resta apenas iniciar o preparo, tendo como condimento a **força** de muito **Axé**.

De A.G.

Oferendas para meu ORIXÁ

OBRAS DO AUTOR

Prova de fogo
Receitas de feitiços e encantos afro-brasileiros
Rituais negros e cabocios
Oferendas para meu Orixá

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ.

Sales, Nivio Ramos.
S165o Oferendas para meu orixá / Nivio Ramos Sales. — Rio de Janeiro : Pallas, 1989.

1. Candomblés — Brasil 2. Orixás I. Título

84-0382 CDD — 299.60981

Nívio Ramos Sales

Oferendas para meu ORIXÁ

4ª EDIÇÃO

Rio de Janeiro

Roteiro das Oferendas

Exu / 9

Erê ou Ibeji / 15

Ogum / 21

Omolu/Obaluaê / 27

Oxum / 33

Iemanjá / 39

Oxosse / 45

Iansã / 51

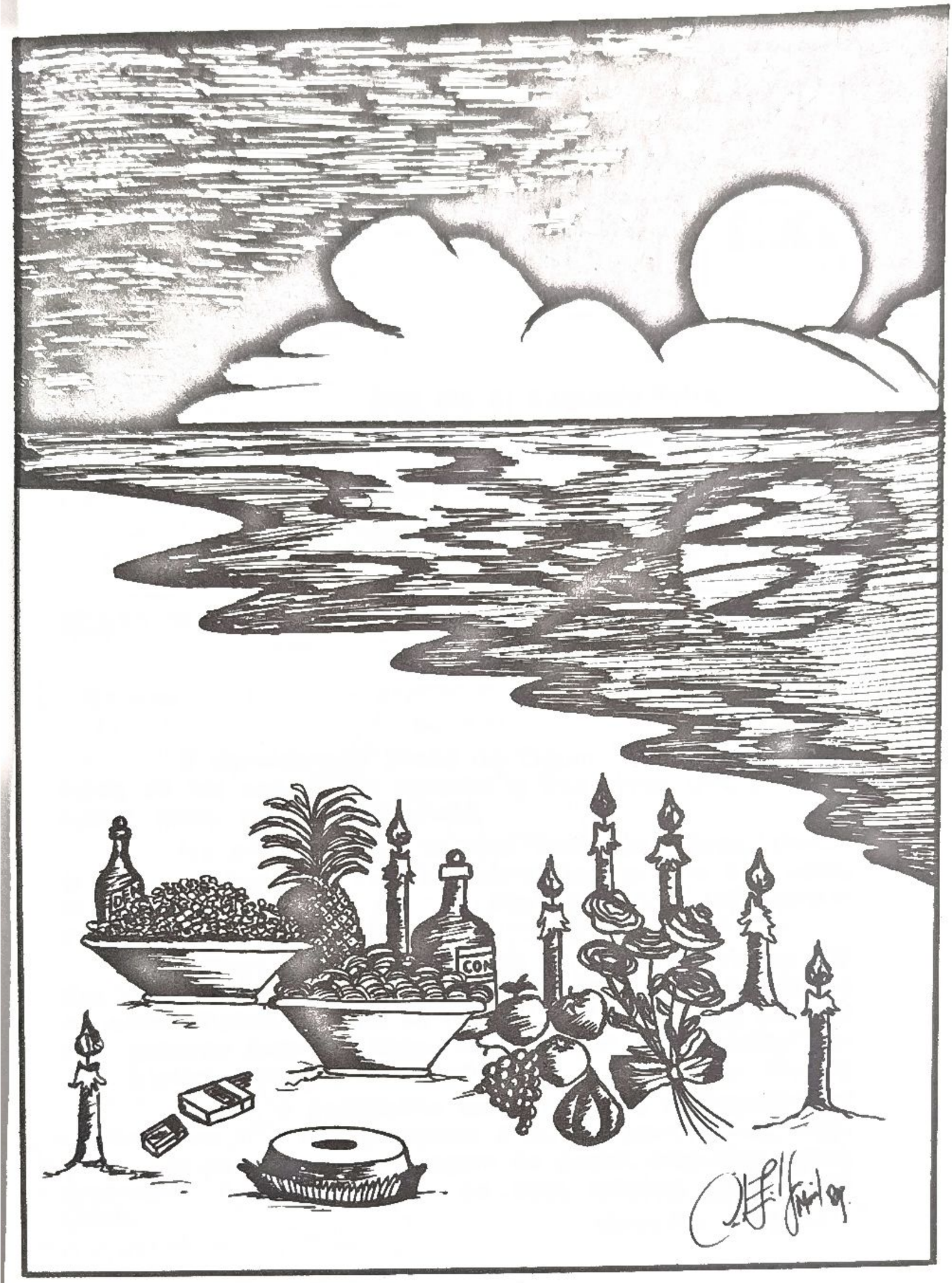
Oxalá / 57

Oxumarê / 63

Xangô / 69

Nanã Burucu / 75

Ossaim ou Ossãe / 81



Exu

Seu dia é: Segunda-Feira.

Sua cor é: Vermelho e Preto.

Seu local preferido é: As Encruzilhadas, Porteiras, Entradas e Saídas.

Sua função é vigiar, comunicar, avisar, dar ciência de um fato. Levar os nossos pedidos aos outros orixás.

É considerado irmão de Ogum, Omolu e Oxosse. Nada se faz sem antes agradar a Exu, para que ele nos ajude, junto aos outros orixás.

Na casa de Exu sempre tem aguardente, dendê (azeite), fumo. Quem lhe fizer oferendas fora de sua casa, tem sempre que levar aqueles ingredientes. É indispensável.

Como todo Orixá, Exu se multiplica, havendo várias qualidades, com diversos nomes, vibrando em determinados ambientes. Para se ter um Exu **assentado**, ou melhor, para se **fazer** um Exu, materializá-lo, há diversas formas e elementos que o compõem.

Assim, é necessário saber o nome e a qualidade do Exu, sua vibração elemental e outros pormenores. Portanto, não basta ter uma imagem de gesso, mas sim, como prepará-la, batizá-la, dentro de uma mágica própria do Orixá.

UMA FAROFA PARA EXU

INGREDIENTES

Farinha de mandioca
Azeite-de-dendê
Alguidar de barro vermelho
Aguardente
Vela vermelha e preta
Cebola
Camarão seco
Charuto
Moedas correntes
Caixa de fósforos

MODO DE FAZER

Em uma frigideira coloca-se o azeite-de-dendê. Quando estiver fervendo adiciona-se a cebola e o camarão, ambos picados, refogando-se, para em seguida acrescentar a farinha. Mexe-se com uma colher de pau.

A farofa deve ficar solta, para em seguida ser posta no alguidar, enfeitada com rodelas de cebola e camarão.

A **entrega** será feita com os demais ingredientes. A aguardente, aberta a garrafa ou posta no copo, cálice ou coité; a vela acesa, o charuto também. As moedas são postas dentro do alguidar ou em volta. Os fósforos, também.

Se a **entrega** for feita em uma encruzilhada, ou de um modo geral, no tempo, deve-se forrar o chão com um metro de morim vermelho e preto.

Não esqueça de que os pedidos serão feitos a partir do momento em que se começa a preparar a farofa.

Se desejar que Exu fique mais ativo, coloque pimenta no refogado.

OFERENDA PARA ACALMAR EXU

INGREDIENTES

Charuto
Farinha de mandioca
Mel
Um prato de louça branca
Água
Copo virgem
Flores, de cores variadas
Vela branca
Moedas correntes
Um metro de morim vermelho e preto
Caixa de fósforos

MODO DE FAZER

Sem levar ao fogo, mistura-se mel, água e farinha. A farofa deverá ficar solta. Em seguida coloca-se no prato branco. Forra-se o espaço em que for **entregue** a oferenda, com o morim, pondo em volta as moedas, um copo com água, as flores, a vela acesa, o charuto e a caixa de fósforos.

Lembre-se de que o charuto ficará aceso, sendo que você deverá tragar ou soprá-lo pelo menos três vezes, fazendo os pedidos que lhe interessem.

A caixa de fósforos deverá ficar aberta e com as cabeças dos fósforos para fora.

BIFES PARA EXU

INGREDIENTES

Três bifes de carne de porco
3 velas vermelhas e pretas
1 alguidar de barro vermelho
3 garrafas de aguardente
3 charutos
3 caixas de fósforos
Azeite-de-dendê
Cebola
Tomate
Morim vermelho e preto

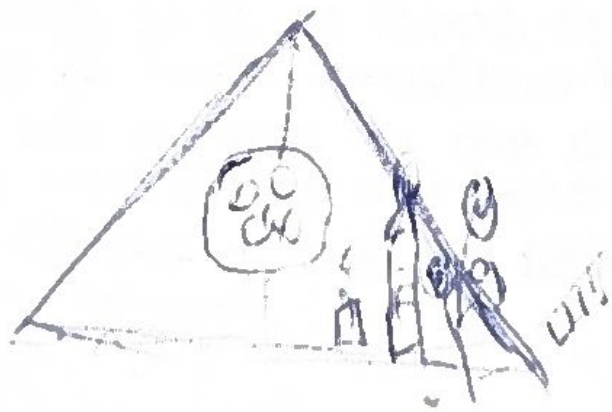
MODO DE FAZER

Em uma frigideira, passam-se os bifes no azeite-de-dendê, com cebola e tomate. Coloca-se no alguidar, enfeita-se com rodelas de cebola e tomate.

No momento da **entrega**, faz-se a mesa com o morim, as velas acesas, juntamente com os charutos; as garrafas de aguardente serão abertas, os fósforos depositados de maneira tal que fiquem à disposição para o uso.

A mesa, é bom ser feita em forma de um triângulo.

Obs. — Sempre que for para a Pombagira, ou seja, o Exu fêmea, o aguardente é substituído pelo champanhe ou aniz, além de incluir rosas vermelhas, perfume, fitas e adornos próprios para mulher vaidosa.



OFERENDA DAS SETE ENCRUZILHADAS

INGREDIENTES

7 garrafas de aguardente
7 charutos
7 moedas correntes
7 velas vermelhas
7 velas pretas
7 velas brancas
7 pedaços de morim vermelho
7 pedaços de morim preto
7 pedaços de morim branco
7 caixas de fósforos

MODO DE FAZER

Em uma segunda-feira percorrem-se sete encruzilhadas, seguidamente. O horário, é sempre à noite, principalmente a partir das vinte e uma horas. Em cada encruzilhada, arma-se uma mesa, deixando uma unidade de cada ingrediente; sempre com a vela e o charuto acesos, além da caixa de fósforo, usada e aberta com as cabeças dos fósforos para fora. A garrafa de aguardente deverá ser aberta, jogando-se o seu líquido em forma de cruz e deixando a outra metade no centro da mesa.

Salva-se sempre o Exu Rei das Sete Encruzilhadas, pedindo tudo aquilo que lhe for conveniente.

Obs. — As encruzilhadas devem ser aquelas que você, ao terminar, não seja obrigado a passar por elas.

UMA FAROFA DE AGUARDENTE

INGREDIENTES

1 garrafa de aguardente
Farinha de mandioca
1 alguidar de barro vermelho
1 vela vermelha e preta
1 charuto
1 caixa de fósforos
Moedas correntes
1 metro de morim vermelho e preto

MODO DE FAZER

Misturar a farinha com a cachaça, de modo tal que a farofa fique soltinha. Em seguida coloca-se no alguidar e **entrega** a Exu, com os demais ingredientes, conforme as informações dadas anteriormente.

Pode-se acrescentar pimenta de toda qualidade, pisada ou em molho, acrescentando os nomes de nossos inimigos.

Erê ou Ibeji

Seu dia é: Domingo.

Sua cor é: Rosa-Claro, Azul-Claro e Branco.

Seu local peferido é: Os Jardins, Árvores ou Parques.

Sua função é dar recados, amenizar o impacto das incorporações, alegrar os corações, diminuir as tensões, ajudar nas soluções dos problemas mais difíceis.

São considerados, no Candomblé, filhos da Oxum. Na Umbanda está sincretizado com São Cosme e São Damião. No Candomblé, os Erês têm função importantíssima e, durante a iniciação, é sempre ele que se apresenta para participar das tarefas mais árduas, amenizando os longos dias da iniciação, ajudando o iniciado na sua adaptação aos costumes do Candomblé.

Na Umbanda, vem na sua "gira", sempre infantil e brincalhão. Assim, todo indivíduo tem o seu Exu, tem também o seu Erê ou Ibeji, que deve sempre estar de acordo com o Orixá.

Todo Orixá tem o seu Erê, que o segue.

Na língua Ioruba, a palavra Erê significa "estátua", podendo, também, significar "pequenos seres".

As crianças. Erês ou Ibejis, gostam de brinquedos, doces, frutas e comidas, muitas das vezes, picantes; são irreverentes, maliciosos e brincalhões. Mas sempre, quando levados a sério, conseguem solucionar problemas e ajudar as pessoas.

Enquanto na Umbanda às crianças se dão os nomes, sempre de acordo com o universo social dos indivíduos, no Candomblé elas são batizadas ou se intitulam de acordo com a origem de seu Orixá, mostrando, assim, a sua raiz natural e tribal.

FRUTAS PARA OS ERÊS

INGREDIENTES

Um cesto de vime
3 maçãs
3 peras
3 mangas
3 goiabas
3 pencas de bananas
3 cachos de uvas
3 garrafas de guaraná
3 velas rosas, comuns ou uma sete dias
Um metro de morim rosa
Uma garrafa de mel

MODO DE FAZER

Arrumam-se as frutas no cesto; coloca-se o mel por cima, para em seguida abrir-se o guaraná, salpicando um pouco, também por cima das frutas.

A mesa, com as velas, o morim, flores, copos de papel, pode ser feita tanto em um local apropriado, caso tenha em sua casa, como também em um jardim, mata ou beira de praia ou rio.

As frutas podem variar ou ser acrescidas.

UM PRESENTE PARA O ERÊ DA OXUM

INGREDIENTES

Cinco bananas ouro
Cinco laranjas amarelas, lima
Cinco espelhos
Cinco pentes
Cinco bonecas
Cinco vidros pequenos, de perfume
Um metro de morim amarelo
Um metro de morim verde
Cinco velas amarelas e cinco verdes
Cinco guaranás

MODO DE FAZER

Preparar a mesa com os morins, próximo de um rio, regato ou mar. Servir os guaranás em copos, acender as velas, espalhar as bonecas, abrir os vidros de perfume, derramando pequenas gotas em torno da mesa.

Não esquecer de levar agulha, linha e pequenos pedaços de panos coloridos, para que Oxum faça vestidos para as bonecas de seus Erês.

joada; fa

barro; n
as balas
o morim
de guar

mata ou
sas.

CARNE SECA PARA PEDRINHO DA MATA

INGREDIENTES

Um quilo de carne seca
Um quilo de toucinho
Um quilo de lingüiça
Um quilo de mocotó
Meio quilo de feijão preto
Seis guaranás
Seis pedaços de rapadura
Um punhado de farinha de mandioca
Uma panela de barro
Um prato de barro
Seis velas verdes ou uma sete dias
Um pequeno chapéu de couro
Balas de várias espécies
Brinquedos imitando bichos
Um metro de morim verde-claro

MODO DE FAZER

Cozinhar o feijão e as carnes como se fosse feijoada; fazer uma farofa com dendê e camarão seco.

Colocar o feijão com as carnes na panela de barro; no prato, a farofa. No chapéu de couro, colocam-se as balas. Em volta da mesa, que deverá estar forrada com o morim verde, colocar os pedaços de rapadura, os copos de guaraná e os brinquedos.

Caso não tenha o local apropriado, **entregar** na mata ou embaixo de uma mangueira, com as velas acesas.

DOCES PARA COSME E DAMIÃO

INGREDIENTES

Sete cocadas
Sete balas
Sete caramelos
Sete pés-de-moleque
Sete pedaços de bolo
Sete bombons
Sete velas rosas ou uma sete dias
Sete guaranás
Sete copos de papel
Um metro de morim rosa, azul ou branco
Flores miúdas e coloridas
Uma travessa de louça

Colocar todos os doces na travessa, preparando uma mesa, como se fosse um aniversário. Servem-se os guaranás nos copos, forra-se com o morim o local em que se vai fazer a oferenda, enfeitando com flores, búzios, brinquedos e corais. Devem-se também ofertar moedas correntes.

Ogum

Seu dia é: Terça-Feira.

Sua cor é: Azul-Marinho e o Vermelho.

Seu local preferido é: As Estradas.

Sua função é: Abrir os nossos Caminhos, deixando as Estradas abertas para que possamos seguir em frente. É o Protetor de todos aqueles que lidam com o Ferro. É Guerreiro, Caçador e Amigo dos perseguidos.

OGUM gosta de vinho ou cerveja branca; gosta de feijão preto ou mulatinho; sua fruta predileta é a manga-espada e a cajá; sua folha, a aroeira e a espada-de-São Jorge.

Ogum é **representado**, nos candomblés, por uma ferramenta especialmente preparada. As oferendas para este Orixá tanto podem ser **entregues** na estrada de barro como na de ferro; é claro que vai depender da qualidade ou nome do Ogum a quem se destina.

No Candomblé, Ogum sempre tem um lugar especial para **receber** suas oferendas, ao qual chamamos de **assentamento**. Na Umbanda, ele está ligado a São Jorge, no Sul do Brasil; enquanto que no Norte, é Santo Antônio.

De qualquer forma, para os leigos, o melhor local para se oferecer um presente a Ogum é sempre nas estradas; tanto faz ser de barro ou de ferro. Pode ser na lama, rio ou mar.

OGUM será sempre nosso defensor e está sempre disposto a nos ajudar e a defender uma justa causa.

do es
a um
cia d
segu
se os
com
vinho
líquid
vessa
além

OFERENDA DE INHAME

INGREDIENTES

Três inhames acará

Azeite-de-dendê

Mel

Uma garrafa de cerveja branca

Vela azul-marinho ou vermelha

Um alguidar de barro vermelho ou travessa

Vinte e um palitos. (O ideal seria que os palitos fossem feitos do caule da palma do dendezeiro; como é difícil, pode ser usado outro vegetal).

MODO DE FAZER

Assam-se os inhames com casca, no forno, deixando esfriar dentro do alguidar ou travessa. Em seguida leva-se a uma estrada aberta, de barro ou de ferro, de preferência que seja subindo, íngreme, e lá no alto arrea-se da seguinte maneira: Enfiam-se um a um os palitos, fazendo-se os pedidos, cantando ou orando. Terminando, cobre-se com azeite-de-dendê, depois o mel. Abre-se a cerveja ou vinho tinto, salvando em volta, derramando um pouco do líquido e deixando o restante ao lado do alguidar ou travessa, com a vela acesa. Fósforo também é necessário, além do charuto. Embora não seja obrigatório.

OFERENDA DE FEIJÃO

INGREDIENTES

Um quilo de feijão mulatinho
Azeite-de-dendê
Cebola
Farinha de mandioca
Vela
Charuto, fósforo
Cerveja branca ou vinho tinto
1 alguidar de barro vermelho
3 ovos cozidos

MODO DE FAZER

Torra-se o feijão em uma frigideira, com um pouco de azeite-de-dendê; prepara-se uma farofa, também com dendê e cebola. No fundo do alguidar coloca-se a farofa, em seguida uma camada de cinco rodelas de cebola; depois, põe-se o feijão torrado, coberto de rodelas de cebola e ovos.

Entrega-se com os demais ingredientes, sempre seguindo o ritual já anteriormente descrito; inclusive procurando um local apropriado, caso não se tenha.

FEIJOADA DE OGUM

INGREDIENTES

Feijão mulatinho

Carne de boi, lingüiça de porco, toucinho, pé, etc.

Azeite-de-dendê

1 alguidar de barro vermelho

1 cerveja branca

Vela, fósforo, charuto

MODO DE FAZER

O feijão deixa-se de molho, uma noite. As carnes deverão ser lavadas, ficando também de molho. No dia seguinte, leva-se ao fogo com bastante azeite-de-dendê.

Entrega-se a Ogum com o restante dos ingredientes, de acordo com as instruções anteriormente dadas.

Essa feijoada pode-se comer, desde que o primeiro prato, ou alguidar, seja retirado para o Orixá.

AIPIM PARA OGUM

INGREDIENTES

Aipim (macaxeira)
Azeite-doce
Mel
Cerveja branca, charuto
Vela e fósforo
1 alguidar de barro vermelho ou travessa

MODO DE FAZER

Cozinhar o aipim, amassá-lo, para em seguida fazer bolinhos; rega-se com o azeite-doce e o mel.

A **entrega** se procede do mesmo jeito que as anteriores, acompanhada dos demais ingredientes e seguindo o mesmo ritual.

Obs. — Quero esclarecer que a quantidade, o número dos ingredientes varia, dependendo da necessidade de cada um, pedido do Orixá ou intuição do necessitado. Como também a forma como a mesa é posta. Flores, velas, bebidas, pano para forrar, tudo pode ser posto para melhor agradar o Orixá. A hora também varia, podendo ser à noite, à tarde, de manhã, a partir das nove horas ou às quatro horas, na alvorada. A Lua é sempre Cheia, Crescente ou Nova.

Omolu / Obaluaê

Seu dia: Segunda-Feira.

Sua cor: Branco, Preto e Vermelho.

Seu local preferido: Cemitério, Lamaçal, Estrada.

Sua função é: Curar doenças da pele, febre e doenças nos ossos. Livrar os olhos da Peste, da Bexiga e outras doenças que vêm com o ar.

É considerado o médico dos pobres. Sua casa está sempre situada dentro da floresta, fora do alcance dos homens, separada dos outros orixás.

Omolu está ligado à terra, assim como à morte. É tido como filho de Nanã; anda coxeando, devido à doença, e seu corpo está sempre escondido por palhas-da-costa, para encobrir as feridas que fazem parte de sua vida.

Omolu é considerado uma entidade velha, enquanto Obaluaê é a sua forma mais jovem; mas ambos estão dentro da mitologia afra como um Orixá determinado, participando de determinadas vibrações da natureza.

Omolu não é Exu, como muitos imaginam, embora seja considerado irmão e muitas vezes o acompanhe, dependendo da sua qualidade, como também da de Exu.

Dentro do Candomblé, Omolu é um dos orixás mais respeitados e temidos, como também muito querido, pelo seu dom de cura.

AS FLORES DE OMOLU

INGREDIENTES

Milho-alho ou milho para pipoca
Areia lavada
Alguidar de barro vermelho
Vela branca ou branca e preta
Pano branco e preto
Garrafa de quinado, fósforos

MODO DE FAZER

Colocar uma panela no fogo; dentro dela, areia lavada; deixar esquentar, para em seguida por-se um punhado de milho. Tampar e esperar o milho pipocar. Retirar aqueles que estiverem mais abertos.

Posto no alguidar, deve ser **entregue** em um cemitério, no Cruzeiro ou na porta, ou até mesmo em suas vias. Para quem tem a imagem de São Lázaro, pode-se combri-la com essas flores, mudando de sete em sete dias. Além do cemitério, também pode ser arreado nas encruzilhadas, ao lado da estrada, como também numa loca de pedra, dentro do mar ou lamaçal.

A maneira de oferecer os outros ingredientes segue o mesmo ritual para os outros orixás anteriormente citados, além da imaginação e sensibilidade do fiel e necessitado.

FAROFA PARA OBALUAÊ

INGREDIENTES

Farinha de mandioca
Mel
Banana-da-terra
Azeite-de-dendê
Alguidar de barro vermelho
Vela branca e preta
Fósforo
Quinado

MODO DE FAZER

Faz-se a farofa com o mel e água, colocando-a no alguidar. Em seguida enfeita-se a farofa com rodelas de banana-da-terra, anteriormente frita no azeite-de-dendê.

Entrega-se ao Orixá conforme já dissemos anteriormente, ou nos pés de São Lázaro, para quem o tem.

Repetindo: Essas oferendas, suas **entregas** e rituais variam, dependendo de quem as faz; podendo enriquecê-las ou seguir as instruções aqui dadas.

Todo Orixá é múltiplo, contínuo e nóvel. Por esses motivos, a variação das formas de ofertas são compatíveis. Embora haja um ponto em comum, que são os determinados elementos que fazem parte do Orixá.

BOLINHOS PARA OBALUAÊ

INGREDIENTES

Milho vermelho
Folha de mamona
Travessa de barro vermelho
Vela branca e preta
Fósforos e quinado
Morim branco e preto ou vermelho

MODO DE FAZER

Milho de molho na véspera; passar na máquina ou liquidificador; peneirar.

Da massa fazem-se bolinhos, que serão postos em folhas de mamona. Forra-se a travessa com folha de mamona e colocam-se os bolinhos dentro.

A **entrega** ao Orixá se procede da mesma maneira já descrita anteriormente, com o restante dos ingredientes e no local adequado.

Obs. — Se desejar, pode-se regar os bolinhos com azeite-de-dendê.

FEIJÃO PARA OMOLU

INGREDIENTES

Feijão preto
Lingüiça de porco, carne de porco
Camarão seco
Azeite-de-dendê
Vela branca e preta ou vermelha
Alguidar de barro vermelho
Vinho tinto ou quinado
Morim branco, vermelho e preto
Fósforo

MODO DE FAZER

Deixar o feijão de molho, anteriormente. Lavar toda a carne, deixando também de molho. Colocar tudo para cozinhar, como uma feijoada; acrescentar o azeite-de-dendê.

Quando passar para o alguidar, enfeitar com camarão seco.

A **entrega** se procede como das vezes anteriores.

Oxum

Seu dia é: Sábado.

Sua cor é: Amarelo-Ouro, Azul-Claro (as mais comuns).

Seu local preferido: As Cachoeiras, os Rios, as Profundezas dos Oceanos. (Está ligada à água doce.)

Sua função é: Criar. Fazer com que os seres cresçam. É a representação do Amor e da Beleza.

É considerada a Senhora do ouro, além de dar aos seus filhos o dom da adivinhação. Está ligada a Oxosse, como esposa, e a Xangô, como uma de suas amantes.

Na Umbanda, seu sincretismo é com Nossa Senhora. Como todos os orixás, Oxum se multiplica, podendo inclusive ser guerreira, lutando ao lado de Ogum, nas estradas; brigando para defender Xangô contra os inimigos.

Oxum representa a feminilidade, a gravidez e a mãe de todas as crianças que não falam. No seu pegi ou altar, se encontram espelhos, flores, bonecas, pente e outros utensílios, representativos de sua grande denguice e feminilidade.

Os filhos de Oxum geralmente são meigos, dóceis, mas, quando encolerizados, tornam-se vingativos e cruéis.

A saudação para Oxum é: **Ora yê, yê ô!**

Além do nome Oxum, que é próprio do ritual de Ketu, ela também é chamada Camba-Lacinda, no ritual de Angola.

PUDIM PARA OXUM

INGREDIENTES

Feijão fradinho

Camarão seco, azeite-de-dendê, cinco ovos

Salsa e cebolinha, azeite-doce

5 velas amarelas comuns ou sete dias

5 rosas amarelas e um metro de morim amarelo

5 metros de fita amarela

Espelho, pente, terrina de louça amarela, prato ou tijela

MODO DE FAZER

Cozinhar o feijão na água, sal e azeite-de-dendê; em seguida, amassá-lo. Fazer o molho do camarão, salsa e cebolinha. Cozinhar os ovos, descascá-los. O molho será adicionado à massa do feijão. Os ovos, colocados sobre o pudim, quando já estiver na louça. Regar o pudim com o azeite-doce.

O restante do material deverá enfeitar a mesa, para agrado do Orixá.

UM AGRADO A OXUM PARA PEDIR GRAVIDEZ E AMOR

INGREDIENTES

Cinco ovos, canela-em-pó

Uma garrafa de mel

Cinco rosas amarelas e uma vela sete dias, **amarela**

Uma tijela de louça amarela ou branca

Fubá de milho amarelo

Uma imagem pequena, de Nossa Senhora da Conceição

Um metro de morim amarelo

Cinco metros de fita amarela

MODO DE FAZER

Os ovos cozidos, retirar as claras. As gemas, a canela-em-pó, o mel e o fubá do milho amarelo serão misturados até virar uma pasta. No ato da mistura vai **afirmando** o pedido.

A imagem deverá estar previamente batizada, com a água benta de cinco igrejas. Passá-la no ventre e colocá-la no bolo ou na massa, que já deverá estar na tijela, prato ou terrina. Enfeitar com as pétalas das flores amarelas; as velas acesas; o morim forrando como se fosse uma toalha; as fitas, em forma de laços, podem enfeitar a imagem ou a mesa. Deverá ficar como se fosse um bolo de noiva.

Entregar na cachoeira, rio ou lago, caso não tenha em sua casa um local apropriado.

BANANA-OURO PARA OXUM

Cinco pencas de banana-ouro
Uma garrafa de mel
Cinco pratos de louça, amarelos ou brancos
Cinco velas amarelas
Cinco metros de fita amarela
Cinco pedaços de morim amarelo
Cinco garrafas de guaraná
Flores amarelas

MODO DE FAZER

Na beira de uma cachoeira, rio ou lago, armar uma mesa, com os cinco pratos, sobre o morim amarelo. Cada prato leva uma penca de banana; cobrir com o mel.

As velas acesas. A garrafa de guaraná deverá ficar aberta, após se derramar um pouco em volta da mesa ou colocar em copos. As flores, juntamente com as fitas, deverão enfeitar as garrafas e a mesa.

Esta oferenda é própria para Oxum menina. Se desejar, leve pequenas bonecas ou brinquedos para menina.

MILHO PARA OXUM

INGREDIENTES

Um quilo de milho amarelo
Uma garrafa de mel
Cinco ovos
Canela-em-pó
Um coco
Vinho branco, rosas amarelas
Cinco velas amarelas ou uma sete dias

MODO DE FAZER

Cozinhar o milho, colocando-o em uma tijela branca ou amarela. Prato também serve. Os ovos, descascados, após cozidos; o coco, após retirada a casca, ficará em fatias.

Tanto os ovos como as fatias do coco enfeitarão o prato, terrina ou tijela. Por cima, a canela-em-pó. Se desejar, pode forrar a mesa com o morim amarelo.

Abra o vinho, despeje em volta, saudando o Orixá; acenda as velas, enfeite com as flores e as fitas.

Obs. — Esta, como as demais oferendas, são sempre feitas no dia apropriado, com muita dedicação, fé e amor. O corpo deve estar limpo de sexo e álcool, no mínimo vinte e quatro horas antes. Além de obedecer a fase lunar, também a hora própria ao Orixá.

OVOS PARA OXU

INGREDIENTES

Cinco ovos

Uma garrafa de azeite-de-dendê ou azeite-doce

Salsa, cebolinha e camarão seco

Cinco velas amarelas

Cinco rosas amarelas

Um metro de morim amarelo

Uma garrafa de vinho branco

Um prato, terrina ou tijela, branco ou amarelo

MODO DE FAZER

Colocar os temperos verdes na panela para fazer o molho, adicionando, logo em seguida, os cinco ovos estrelados. Acrescente o óleo. Quando estiver frio, prepare a mesa com os demais ingredientes, seguindo as mesmas instruções anteriores. Lembre-se de sempre **entregar** as oferendas em ponto frio, nunca quente. Principalmente para os orixás considerados do sexo feminino.

Iemanjá

Seu dia é: Sábado.

Sua cor é: Branco Transparente ou Cristal. Outras cores: Azul-Claro com branco, Rosa-Claro.

Seu local preferido: No Brasil, é o Mar.

É considerada a mãe de todos os peixes e de quase todos os orixás, além de esposa de Oxalá. É sincretizada, também, com Nossa Senhora, mas sua ligação está mais para a sereia e a iara, deusa das águas dos rios brasileiros, elemento da cultura religiosa indígena.

Está ligada à procriação, fecundação e abundância. É vista pelos adeptos do Candomblé como uma senhora de grandes seios, carregando na cabeça a sua fartura. É de seu ventre que saíram as águas, que deram origem a novos seres ou orixás. É a mãe, por excelência.

Sua saudação é: **Odô-ia!**

No ritual de Angola é chamada Dandalunda; no ritual de Caboclo, Dona Janaína, sereia Mukunã, Dona Maria, etc. Suas oferendas são sempre entregues na orla marítima ou nas profundezas do oceano.

No 4

ARROZ PARA IEMANJÁ

INGREDIENTES

Uma quilo de arroz
Quatro ovos
Um prato ou tijela de louça branca
Uma lata de azeite-doce
Um metro de morim azul-claro ou rosa
Quatro velas da mesma cor
Flores brancas ou de diversas cores
Camarão seco

MODO DE FAZER

Cozinhar o arroz e os ovos. Refogar com azeite-doce, salsa e cebolinha.

Coloca-se no prato ou tijela; enfeita-se com os ovos e o camarão. Arma-se a mesa. Pode colocar champanhe ou água mineral e fitas nas cores apropriadas.

Os camarões devem ser, de preferência, secos e graúdos, que serão postos nas bordas do prato ou tijela, enquanto que os ovos são postos em pé, descascados, cozidos.

PEIXE PARA IEMANJÁ

INGREDIENTES

Quatro tainhas
Um quilo de farinha de mandioca
Quatro cebolas
Quatro ovos e tomates
Quatro velas azuis, brancas ou rosas
Flores brancas, palmas ou rosas
Morim branco, azul-claro ou rosa
Vinho branco ou água mineral
Um prato branco

MODO DE FAZER

Assar os peixes sem retirar as barbatanas. Cozinhar os ovos e descascá-los. Fazer farofa amarela, com azeite-de-dendê; e farofa branca, com azeite-doce. Das cebolas e tomates, fazer rodelas.

Forrar com o morim; colocar os peixes no prato, juntamente com as farofas. Em seguida enfeitá-los com os ovos, as rodelas de cebola e tomate. Com o restante do material, proceder como de costume nas outras oferendas.

MILHO BRANCO PARA IEMANJÁ

INGREDIENTES

Um quilo de milho branco
Camarão seco
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Quatro velas brancas, azuis ou rosas
Morim branco, azul ou rosa
Uma garrafa de champanhe ou água mineral
Um prato branco ou tijela de louça
Flores brancas ou diversas cores

MODO DE FAZER

Cozinhar o milho branco com água e azeite-de-dendê. Enfeitar com camarões graúdos, nas bordas do prato ou em volta da tijela, em forma de flor.

Os outros ingredientes serão usados como das vezes anteriores, já citadas.

MANJAR PARA IEMANJÁ

INGREDIENTES

Um pacote de creme de arroz
Quatro ovos
Leite de coco
Um prato branco
Açúcar
Flores brancas ou cores diversas.
Narciso seria o ideal.
Velas brancas, azul-claras ou rosas
Morim branco, azul-claro ou rosa
Água mineral ou champanhe

MODO DE FAZER

Fazer o manjar com o creme, leite de coco e açúcar. Cozinhar os ovos.

No prato os ovos devem ficar em volta, enfeitando o manjar, como também podem-se usar pétalas de flores. A mesa é sempre igual. O ritual, sempre o mesmo.

MAXIXE PARA IEMANJÁ

INGREDIENTES

16 maxixes

Uma travessa de louça branca

Azeite-doce

Uma garrafa de champanhe ou água mineral

Flores e velas brancas, azul-claras ou rosas

Morim branco, azul-claro ou rosa

MODO DE FAZER

Dos maxixes, fazer rodelas, bem finas. Em seguida, colocá-las na travessa de louça. Com o azeite-doce, regue as rodelas.

Com os outros ingredientes, preparar a mesa da mesma forma que as anteriores.

Oxosse

Seu dia é: Quinta-Feira.

Sua cor é: Verde, Azul-Claro e o Amarelo.

Seu local preferido é: A Mata.

Sua função é: Caçar.

No Candomblé, é considerado um príncipe que se dedicava à caça. Irmão de Ogum, Omolu e Exu. Para muitos, o eterno marido de Oxum (uma determinada qualidade de Oxum). Sua morada é a mata, sob uma árvore frondosa ou uma choupana. Seu símbolo é o arco e flecha, chamado Ofá, feito de ferro batido, preparado magicamente pelos entendidos e posto em um alguidar de barro vermelho, para ali receber as oferendas. Assim como outros orixás, Oxosse tem várias denominações, podendo ser jovem ou velho, ou meigo como uma jovem donzela.

Na Umbanda, está ligado a São Sebastião e, no Candomblé, a São Jorge, dependendo da região do Brasil.

É chamado o Rei da Lua, morador na loca de pedra, dono das matas, caçador da beira do rio e príncipe encantado.

Gosta de frutas, aluá, bebida preparada com frutas e cereais. Sua oferenda predileta é o milho amarelo, coco e abóbora. As suas cores, na Umbanda, são o vermelho e o verde, levando às vezes o branco. Está ligado aos espíritos dos Caboclos que baixam em seus terreiros; havendo, em seus cantos, uma certa confusão, para aqueles que distinguem Oxosse, o Orixá, para o Caboclo, espírito ou antepassado indígena do solo brasileiro.

MILHO AMARELO

INGREDIENTES

Milho amarelo
Coco
Ovos
Vinho tinto
Alguidar de barro vermelho
Vela verde
Charuto e fósforo
Morim verde ou azul-claro
Cravo e canela-em-pó

MODO DE FAZER

Cozinhar o milho; retirar a casca do coco, partindo-o em fatias ou rodelas; cozinhar os ovos, de três a seis, para em seguida parti-los ao meio ou em rodelas.

Colocar o milho no alguidar; na sua borda, enfeitar com as fatias do coco e, dentro, enfeitar com as rodelas ou metade dos ovos. Por cima de tudo, colocar o cravo e a canela.

Levar na mata e, sob uma árvore frondosa, forrar o morim, acender a vela e o charuto. Abrir a garrafa de vinho, jogar um pouco em volta, salvando Oxosse e o povo da mata. Deixar algumas moedas correntes, em volta ou em cima do alguidar. Se preferir, também pode enfeitar com fitas e flores, de preferência o cravo vermelho.

ABÓBORA COZIDA

INGREDIENTES

Abóbora-morango
Coco
Milho vermelho
Amendoim torrado ou cru
Vinho tinto
Vela verde
Charuto e fósforo
Moedas correntes
Morim verde ou azul-claro
Alguidar de barro vermelho

MODO DE FAZER

Cozinhar a abóbora-morango e o milho. Em seguida, abrir a abóbora, retirar as sementes e colocar no lugar o milho cozido, o amendoim e pequenos pedaços do coco.

Coloca-se a abóbora dentro do alguidar e, em volta, enfeita-se com fatias de coco. Dentro da abóbora colocam-se as moedas, também; e um pouco do vinho tinto. Como sempre, **oferece-se** na mata ou aos pés de sua **ferramenta**, caso a tenha. O restante, deve-se proceder da mesma forma que as vezes anteriores.

Obs. — Muitos usam mel para Oxosse, mas eu só o uso para os caboclos, porque aprendi que Oxosse não leva mel.

CANJICA DE MILHO VERMELHO

INGREDIENTES

Fubá de milho vermelho
Coco
Alguidar de barro vermelho
Cravo e canela-em-pó
Vela verde
Charuto e fósforo
Morim verde ou azul-claro
Vinho tinto

MODO DE FAZER

Cozinhar o fubá com leite de coco. Frio, coloca-se no alguidar, enfeitando com fatias de coco, cravo e canela.

Oferecer na mata ou aos pés do Orixá, caso o tenha **assentado**. O restante do ritual é o mesmo das vezes anteriores.

FRUTAS PARA OXOSSE

INGREDIENTES

Goiaba, melancia, melão, maçã, pera, uva e outras frutas

Travessa de barro vermelho ou cesta de palha

Flores diversas

Vinho tinto ou aluá

Velas verdes, azul-claras ou vermelhas

Fitas nas mesmas cores

Morim verde, azul-claro, branco ou vermelho

Fósforos e charuto

MODO DE FAZER

Levar à mata e preparar uma mesa de frutas. Se desejar, pode levar mel, em homenagem aos caboclos, fumo de rolo e aguardente.

Caso tenha este Orixá **assentado**, com sua **ferramenta**, faça a mesa aos seus pés.

O que Oxossse mais gosta é de frutas, principalmente as silvestres.

Iansã

Seu dia é: Segunda ou Quarta-Feira.

Sua cor é: Vermelho, Coral, Marrom.

Seu local preferido é: O Bambuzal.

Sua função é: Varrer a Atmosfera, por isso é o Vento. Tem também a função de comandar os Eguns, ou seja, as almas penadas.

É considerada uma Orixá guerreira, mulher de Xangô (para muitos é irmã). Esposa de Ogum. É sincretizada com Santa Bárbara e sua saudação é: **Epahei!**

Uma Orixá de temperamento violento, vibrante, principalmente porque está ligada às tempestades, aos raios e aos espíritos errantes.

As oferendas para esta Orixá deverão ser colocadas — caso não haja o pegi — no bambuzal, beira de rio ou mar, como também nas estradas, dependendo da qualidade. Assim como no cemitério pois, dizem que há uma qualidade de Iansã que é ligada aos mortos.

No ritual de Angola, Iansã é chamada Bamburucema.

ACARAJÉ PARA IANSÃ

INGREDIENTES

Um quilo de feijão fradinho
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Camarão seco e cebola
Nove velas vermelhas ou marrons
Uma garrafa de champanhe
Rosas vermelhas ou palmas
Morim vermelho ou marrom
Fita vermelha, marron e branca

MODO DE FAZER

Põe-se o feijão de molho, de um dia para o outro; em seguida, se descasca ou se lhe tira a pele, prensando com alguma máquina. Faz-se a massa. Com o camarão seco e a cebola faz-se um molho que é acrescentado à massa, podendo tudo ser passado no liquidificador.

O azeite-de-dendê é posto em uma frigideira, para esquentar, e logo em seguida fazem-se os bolinhos, pondo-os para fritar.

O restante dos ingredientes é para preparar a mesa desta Orixá, como se faz para os outros.

INHAME PARA IANSÃ

INGREDIENTES

Um quilo de inhame
Uma garrafa de dendê (azeite)
Camarão e cebola
Pimenta malagueta
Nove velas vermelhas ou marrons
Flores, fitas, champanhe e morim
Uma travessa de barro

MODO DE FAZER

Descascar o inhame, cozinhar e cortar em fatias. Em seguida, fritar no azeite-de-dendê, com camarão ralado, a cebola e a pimenta. Colocar na travessa de barro.

Proceder a **entrega**, como as demais.

MAÇÃ PARA IANSÃ

INGREDIENTES

Nove maçãs
Um quilo de canjica
Uma tijela branca
Nove rosas vermelhas
Nove velas vermelhas ou marrons
Uma garrafa de champanhe
Um metro de morim vermelho ou marrom

MODO DE FAZER

Cozinhar com água as maçãs. Cozinhar o milho branco, colocando-o em uma tijela branca e, em cima, as maçãs e as rosas vermelhas.

Com o resto do material procede-se como das vezes anteriores.

PEPINO PARA IANSÃ

INGREDIENTES

Nove pepinos
Uma garrafa de dendê
Nove maçãs
Nove velas vermelhas ou marrons
Nove rosas vermelhas
Uma travessa de louça
Um metro de morim vermelho ou marrom
Uma garrafa de champanhe

MODO DE FAZER

Cortar os pepinos em rodelas, juntamente com as maçãs. Colocar na travessa e regá-las com dendê. As rodelas de maçãs ficarão nas bordas, enquanto as de pepinos, no meio da travessa. O dendê será posto apenas nas rodelas de pepino.

Os ingredientes restantes, procede-se como de costume.

AMALÁ PARA IANSÃ

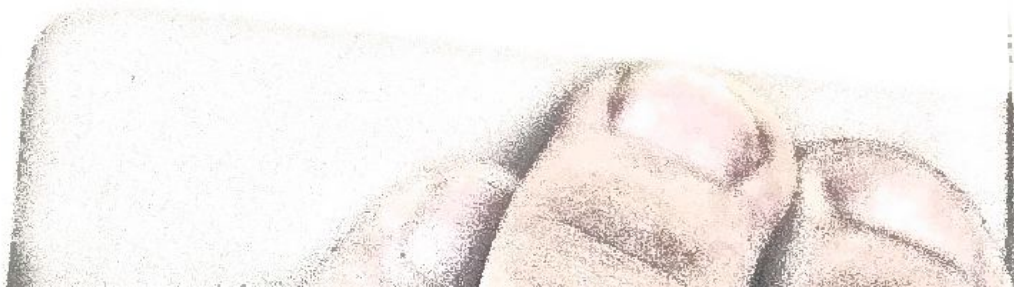
INGREDIENTES

Quiabo, em quantidade
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Um quilo de camarão seco
Pimenta malagueta
Três pedaços de peito de boi
Nove velas vermelhas ou marrons
Uma travessa de barro vitrificada
Um metro de morim vermelho ou marrom
Nove rosas vermelhas

MODO DE FAZER

Cortar o quiabo em rodelas. Cozinhar os pedaços de peito de boi, juntamente com o dendê, camarão e a pimenta. Em seguida, acrescentam-se as rodelas do quiabo. Refogar. Quando estiver no ponto, sem virar papa, colocar na travessa e servir sem deixar esfriar.

Com o restante do material, seguir o ritual habitual.



Oxalá

Seu dia é: Sexta-Feira.

Sua cor é: O Branco Leitoso.

Seu local preferido é: As Nuvens, Neves, as Campinas abertas.

Sua função é: Dar Vida, Paz e Amor aos seres humanos.

É considerado o pai de todos os orixás. O Orixá maior dos cultos afro-brasileiros. É um Orixá ligado à brancura e à pureza. Tem horror ao sangue.

Existem várias formas de Oxalá. Mas as mais comuns são: Oxalufan — o Oxalá velho, sincretizado com Nosso Senhor do Bonfim; e Oxaguian — o Oxalá jovem, sincretizado com Cristo, na sua forma jovem.

No ritual de Angola, é chamado Lembá e Cassumbecá. Sua natureza é hermafrodita, ou seja, tanto masculina como feminina.

Em nenhuma obrigação ou oferenda para Oxalá deve-se colocar sal ou azeite-de-dendê.

Na Umbanda, nenhum médium é tomado por Oxalá, isto porque é impossível — dizem os umbandistas — alguém receber a energia ou o espírito de Cristo. Mas no Candomblé, a visão é outra: Oxalá, apesar de ser o mais respeitado de todos os orixás, se manifesta em seus escolhidos e suas cerimônias são de grande beleza, pureza e dignidade.

Sua saudação é: **Hep, hep, Babá!** ou **Epa, epa, Babá!**

CANJICA BRANCA PARA OXALÁ

INGREDIENTES

Um quilo de milho branco
Uma garrafa de mel
Uma tijela ou terrina de louça branca
Um metro de morim branco
Dez palmas brancas
Dez velas brancas ou vela sete dias
Uma garrafa de água mineral

MODO DE FAZER

Cozinhar o milho, limpando-o antes, para que só fiquem os grãos brancos.

Quando estiver frio, colocar na tijela, cobrindo-o com mel e, se desejar, acrescentar manteiga de sebo de carneiro, pétalas de rosa ou flocos de algodão.

Entregar em um lugar tranqüilo ou em uma campina aberta, na relva.

A mesa é armada da mesma forma que para os outros orixás.

ARROZ PARA OXALÁ

INGREDIENTES

Um quilo de arroz
Leite de coco
Um prato de louça branca
Uma garrafa de água mineral
Um metro de morim branco
Dez velas brancas
Dez rosas brancas ou palmas

MODO DE FAZER

Cozinhar o arroz no leite de coco. Deixar esfriar e colocar no prato de louça.

Se desejar, pode acrescentar ou enfeitar com as pétalas de rosas, essência de alfazema e mel.

A mesa é posta como de hábito.

CLARA DE OVO PARA OXALÁ

INGREDIENTES

Oito ou dez claras de ovos
Uma garrafa de mel
Um quilo de arroz
Uma tijela branca de louça
Uma vela sete dias, **branca**
Um metro de morim branco
Oito ou dez cravos brancos ou a flor copo-de-leite

MODO DE FAZER

Cozinhar o arroz, apenas na água; deixar esfriar. Bater as claras dos ovos. Colocar o arroz na tijela; cobrir com mel e em seguida, colocar o creme das claras dos ovos, que deverá estar em ponto-de-neve.

Prepara-se a mesa e **entrega-se** ao Orixá Maior.

Se desejar, pode acrescentar uma garrafa de água mineral.

ACAÇA PARA OXALÁ

INGREDIENTES

Um quilo de milho branco
Uma colher de pau
Folhas de bananeira
Uma travessa branca, de louça
Uma vela sete dias, **branca**
Um metro de morim branco
Uma garrafa de água mineral, sem gás
Dez cravos, rosas brancas ou copo-de-leite

MODO DE FAZER

Deixar o milho branco, de molho, uma noite, para em seguida triturá-lo até transformá-lo em uma massa fina. Logo a seguir, com outra água, leva-se ao fogo para cozinhar até ficar em ponto grosso.

As folhas de bananeira são cortadas em pedaços, passadas rapidamente no fogo, para aquecer.

Com a colher de pau vai-se retirando as porções da massa do milho branco e colocando-se nos pedaços das folhas de bananeiras. Em seguida, enrola-se-os.

Serão **entregues** na travessa.

A mesa será preparada como das outras vezes. Deve-se ofertar a Oxalá, de preferência às sextas-feiras.

FEIJÃO BRANCO PARA OXALÁ

INGREDIENTES

Um quilo de feijão branco
Um quilo de açúcar
Um coco
Uma vela sete dias, **branca**
Um metro de morim branco
Uma garrafa de água mineral, sem gás
Dez cravos ou rosas brancas ou copo-de-leite
Uma tijela branca

MODO DE FAZER

Deixa-se o feijão de molho, uma noite; no dia seguinte retira-se a pele e amassa-se-o. A massa do feijão é posta para cozinhar com o leite de coco e açúcar.

Serve-se frio.

Para Oxalá, serve-se sempre frio. A mesa é posta como de hábito.

Oxumarê

Seu dia é: Terça-Feira.

Sua cor é: Verde-Amarelo e Preto

Seu local preferido é: O Céu, a Terra e a Água.

Sua função é: Transformar, Renovar e manter a Unidade do Mundo.

É considerado filho de Nanã com Oxalá e irmão de Omolu ou Obaluaê.

Seu símbolo é a cobra e o arco-íris. Também tem como insignia um tridente de ferro.

Sua saudação é: **Orô Boboi!**

No ritual de Angola é chamado Angorô e em outros rituais leva o nome de Bessem ou Dan. Oxumarê é sincretizado com São Bartolomeu.

Para muitos este Orixá carrega em sua própria essência a bissexualidade, sendo seis meses do sexo masculino e os outros seis meses do sexo feminino. Além disso, é visto como o Orixá da continuidade e eternidade, sendo dessa forma representado por uma cobra mordendo o próprio rabo.

Nas tendas de candomblés, Oxumarê está sempre na mesma casa ou quarto que sua mãe Nanã e seu Irmão Omolu ou Obaluaê.

Para alguns especialistas, este Orixá durante seis meses é uma linda moça, para nos seis meses seguintes transformar-se num monstro.

É um deus belo, rico e violento. Tem o poder da vida e da morte, assim como o da riqueza e o da destruição.

MILHO AMARELO PARA OXUMARÊ

INGREDIENTES

Um quilo de milho amarelo
Um melão
Três ovos
Um alguidar de barro
Três velas amarelas
Um metro de morim amarelo, verde ou branco

MODO DE FAZER

Cozinhar o milho e os ovos. Deixar esfriar e colocar no alguidar. Os ovos serão descascados e postos, enfeitando, por cima do milho, em pé. O melão fica no centro, podendo-se abri-lo ou não.

O restante dos ingredientes é posto de acordo com o habitual.

BOLINHOS PARA OXUMARÊ

INGREDIENTES

Um quilo de feijão fradinho
Folha de bananeira
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Uma travessa de louça amarela
Três velas amarelas, verdes ou brancas
Um metro de morim verde, amarelo ou branco
Sete metros de fita de sete cores: branco, amarelo, verde, rosa, vermelho, azul e coral.
Uma garrafa de vinho branco ou rosado

MODO DE FAZER

Deixar o feijão de molho por uns tempos. Retirar a casca, em seguida. Faz-se uma papa bem consistente e vai-se retirando com uma colher de pau, colocando em pedaços de folhas de bananeiras, devidamente aquecidos. A pasta feita do feijão fradinho deverá ficar bastante grossa, para que se possa fazer os bolinhos chamados acaçás. Coloca-se o azeite-de-dendê.

A mesa é preparada com a travessa cheia de acaçás para Oxumarê.

A garrafa de vinho será aberta e uma parte de seu líquido derramada em volta da mesa, forrada com o morim, enfeitada com as fitas e clareada com as velas.

BANANA-DA-TERRA PARA OXUMARÊ

INGREDIENTES

Três bananas-da-terra
Um quilo de farinha de mandioca
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Meio quilo de camarão seco
Um alguidar de barro
Uma vela sete dias, amarela ou 3 velas comuns, também amarelas
Um metro de morim amarelo

MODO DE FAZER

Cozinhar as bananas.
Fazer uma farofa com dendê.
Colocar a farofa no alguidar; por cima, as três bananas e enfeitar com os camarões secos.
A mesa é feita como de hábito.

OMOLOCUM PARA OXUMARÉ

INGREDIENTES

Um quilo feijão fradinho

Uma garrafa de azeite-de-dendê

Uma lata de azeite-doce

Três ovos

Três velas amarelas, verdes ou brancas

Um metro de morim verde, amarelo ou branco

Flores amarelas

Uma terrina de louça branca e amarela

MODO DE FAZER

Cozinhar o feijão fradinho com dendê. Em seguida, amassá-lo com uma colher de pau. Cozinhar os ovos, depois retirar-lhes as cascas.

Coloca-se o pudim de feijão na terrina, enfeita-se com os ovos cozidos, regando com o azeite-doce.

A mesa é posta da forma costumeira.

Xangô

Seu dia é: Quarta-Feira.

Sua cor é: Vermelho e Branco (na Umbanda é Marrom).

Seu local preferido é: A Pedreira ou o Alto da Pedra.

Sua função principal é: Justiça.

Xangô é considerado um rei, tendo doze ministros, sendo, portanto, 12 o seu número; desse ministério, seis ministros acusam e seis absolvem. É também um Orixá guerreiro, mulherengo, mas muito justo.

O símbolo de Xangô é uma machadinha; e o pilão também tem ligação com este Orixá.

Xangô usa o branco em homenagem a Oxalá, na versão milenar de uma lenda afra. Assim como pode variar, devido às múltiplas formas deste Orixá. Está ligado à Iansã, à Oxum e à mais velha de suas mulheres — a Orixá Obá; raro, hoje em dia, nos candomblés modernos, embora de fundamento, dentro dos mais tradicionais.

Seu prato predileto é o quiabo, o que é explicado por uma outra lenda afra.

O **assentamento** de Xangô é composto, principalmente, por uma pedra — Otá, preparado magicamente, e colocado em uma gamela de madeira, assim como o seu pilão, que também é de madeira.

Além de tudo, Xangô está ligado ao raio e ao trovão. Seus devotos o identificam como São Pedro, São João e São Jerônimo.

AMALÁ DE XANGÔ

INGREDIENTES

Quiabo
Camarão seco
Azeite-de-dendê
Pimenta malagueta
Rabada de boi
Vela vermelha e branca
Travessa de madeira ou barro vermelho
Morim branco e vermelho
Cerveja preta
Fósforos

MODO DE FAZER

Leva-se ao fogo, para cozinhar, a rabada com o azeite-de-dendê e a pimenta; estando cozida, acrescenta-se o quiabo, devidamente picado ou em rodelas. Em seguida, coloca-se na travessa, servindo-se quente.

A **entrega** da oferenda pode ser feita, tanto no seu **assentamento** como em uma pedra, na mata ou beira da estrada. Alguns oferecem dentro do mar ou rio, em cima de uma pedra, de preferência, cinza ou marrom.

O ritual com o resto do material é sempre o mesmo dos outros orixás.

Refoga-s
menta-do-reino, c
do estiver ferven
e o camarão sec

O local
ritual de **entrega**
dade do filho-de
mas a mesa dev

PEIXE PARA XANGÔ

INGREDIENTES

Bagre (peixe)
Cebola, salsa e cebolinha
Pimenta-do-reino, alho, sal
Quiabo, cortado em rodelas finas
Camarão seco
Azeite-de-dendê
Vela vermelha e branca
Cerveja preta
Morim branco e vermelho
Fósforos
Travessa de madeira ou de barro

MODO DE FAZER

Refoga-se a cebola, salsa, cebolinha, alho e pimenta-do-reino, com o peixe, acrescentando dendê. Quando estiver fervendo, acrescentar o quiabo em rodelas finas e o camarão seco. Oferecer ainda quente.

O local será o mesmo da oferenda anterior. E o ritual de **entrega** varia de acordo com o desejo e sensibilidade do filho-de-fé. A disposição do material também varia, mas a mesa deve ser posta com muita fé e harmonia.

PEITO PARA XANGÔ

INGREDIENTES

3 pedaços de peito de boi
Azeite-de-dendê, salsa e cebolinha
Quiabo e camarão seco
Moedas correntes
Cerveja preta
Travessa, alguidar (barro ou gamela)
Vela e morim branco e vermelho
Fósforos

MODO DE FAZER

Cozinhar os pedaços do peito de boi, com dendê, salsa, cebolinha e camarão seco, para depois acrescentar o quiabo em rodelas. O quiabo não deve se desmanchar. Colocar na travessa ou alguidar, pondo em cima as moedas.

Procurar uma pedra, bem no alto, e levar esta oferenda, ainda quente, por cima de sua cabeça, fazendo os pedidos e solicitando a resolução de seus problemas, principalmente quando se trata de caso de justiça ou dívida.

O restante se procede da mesma forma como das vezes anteriores.

UMA OFERENDA SIMPLES

INGREDIENTES

Cerveja preta
Vela vermelha e branca
Morim vermelho e branco
Moedas correntes
Charuto e fósforos
Cravos vermelhos e brancos, no total de doze, sendo seis de cada
Fitas vermelha e branca, seis pedaços de cada cor

MODO DE FAZER

Ofertar em uma pedreira ou numa pedra grande e alta.

Fazer a mesa, primeiro forrando os panos. Se for para pedir paz, harmonia e perdão, o branco fica por cima; se for pedido de justiça, problema de demanda, o vermelho é que toma a frente. A cerveja, depois de aberta e derramada um pouco em volta, a garrafa ficará no centro; as moedas serão colocadas em volta e os demais ingredientes colocados harmonicamente. Velas e charutos acesos, fitas e flores, seis de cada lado, representando os ministros que irão julgar os seus pedidos.

Nanã Burucu

Seu dia é: Sábado ou Segunda-Feira.

Sua cor é: Branco, Roxo, Lilás e Azul-Claro ou Escuro.

Seu local preferido é: O Cemitério, o Lodo dos Rios, Lagos e Oceanos.

Sua função é: Criação e Transformação da Vida.

É considerada mãe de Omolu e Oxumarê, e esposa de Oxalá. Seu sincretismo é com Sant'Ana.

É também chamada Nanã Burukê, Nanambiocô, Nanbuku; Nanã está associada à água, à lama e à morte.

Sua saudação é: **Saluba!**

Dentro do Candomblé é um dos orixás mais respeitados, sendo que em alguns terreiros seus filhos, ao se iniciarem, não podem ser raspados. Para uns, Nanã é a mãe de todos os orixás; para outros, é a avó.

Sua dança é lenta, andar curvado, demonstrando a sua idade e velhice. Para a maioria, este Orixá é a própria morte.

PÃO PARA NANÃ

INGREDIENTES

Pão velho
Cravo-da-índia e canela
Camarão seco sem sal
Couve e azeite-de-dendê
Prato de barro
Treze velas roxas
Um metro de morim roxo ou lilás

MODO DE FAZER

O pão deverá ser amolecido, transformando-se em papa. Em seguida, junta-se o cravo e o camarão.

A couve deve-se picar e fritar no azeite-de-dendê. Coloca-se tudo no prato de barro. Sendo que a couve picada e frita será posta nas bordas do prato.

Esta oferenda deverá ser **entregue**, de preferência no cemitério.

SARAPATEL PARA NANÃ

INGREDIENTES

Miúdos de porco
Limão, coentro, salsa e cebolinha
Pimenta-do-reino, cominho e louro
Todos os demais temperos verdes
Treze velas roxas ou lilases
Um prato de barro ou tijela
Um metro de morim roxo ou lilás

MODO DE FAZER

Limpam-se e picam-se os miúdos. Passa-se o limão, para em seguida aferventar.

Prepara-se o tempero, que se acrescenta aos miúdos picados, deixando por umas horas, até tomar gosto. O sangue do porco é ferventado em separado, para depois ser esfarelado, quando, na panela, os miúdos estiverem cozinhando, já com o tempero.

Esta oferenda pode ser **entregue** em qualquer lugar destinado a Nanã.

O resto do material é colocado na mesma disposição que das vezes anteriores.

PIPOCAS PARA NANÁ

INGREDIENTES

Um quilo de milho alho
Uma garranfa de azeite-de-dendê
Um alguidar de barro
Treze velas lilases ou roxas
Um metro de morim lilás ou roxo

MODO DE FAZER

Colocar o azeite-de-dendê em uma panela, para esquentar; em seguida, colocar o milho para virar pipoca. Escolher aquelas que ficarem mais abertas e colocar no alguidar. **Entregar**, tanto no cemitério como em algum lugar destinado a esta Orixá.

Preparar a mesa, como no habitual.

MINGAU PARA NANÃ

INGREDIENTES

Creme de arroz
Leite de coco
Açúcar
Laranja-lima
Uma travessa ou bandeja de barro
Treze velas roxas
Morim roxo ou lilás

MODO DE FAZER

Preparar o mingau, em seguida colocar no recipiente de barro.

A laranja-lima é aberta em quatro bandas, deixando-a em forma de flor; enfeita-se a borda do recipiente onde está o mingau.

Entregar em um pantanal ou cemitério.

Com o restante do material, proceder da forma usual.

Ossaim ou Ossãe

Seu dia é: Segunda ou Terça ou Quinta-Feira.

Sua cor é: Amarelo, Marrom e Verde.

Seu local preferido é: As Matas.

Sua função é: Guardião das folhas.

É Curador e também Adivinho.

Sua saudação é: Euê ó!

É considerado o dono das folhas, amigo de Oxossse, vivendo nas matas. Representa os mistérios, as virtudes e as forças das folhas selvagens.

No Candomblé, nada se faz sem invocar o deus das folhas, porque em todos os rituais a folha está presente. Assim sendo, Ossãe participa de todos os enredos e mistérios que envolvem os rituais de Candomblé, sendo, dessa forma, sempre agradecido com oferendas, principalmente quando se vai à mata para se colher as suas flores.

É simbolizado por um cajado de metal branco, em forma de árvore, com um pássaro encimado na haste principal, plantado em um pote de barro.

FUMO PARA OSSÃE

INGREDIENTES

Um pedaço de fumo de rolo
Uma garrafa de mel
Sete moedas correntes
Sete búzios abertos
Sete velas verdes, amarelas ou marrons
Uma garrafa de cachaça

MODO DE FAZER

Dirigir-se à mata e na sua entrada procura-se uma árvore; sob suas ramas, oferecem-se os ingredientes acima.

As garrafas serão abertas e de seus conteúdos, a metade despeja-se em volta da árvore. Canta-se e dança-se para Ossãe, pedindo e implorando a sua ajuda. Os búzios, as moedas e o fumo de rolo são postos junto ao pé da árvore.

Abrem-se os búzios, retirando-se a parte fechada, com um estilete ou a ponta de uma tesoura, ficando, assim, abertos de um lado e com a fenda natural do outro.

As velas são acesas sob o pé da árvore ou em volta.

OFERENDA PARA CONSEGUIR EMPREGO

INGREDIENTES

Um quilo de fubá de milho amarelo
Uma garrafa de mel
Uma garrafa de cachaça
Sete moedas
Meio quilo de amendoim sem casca
Sete velas amarelas ou verdes
Um pedaço de morim verde e outro amarelo
Um alguidar de barro

MODO DE FAZER

Com o mel e o fubá faz-se uma farofa. Acrescenta-se o amendoim. Coloca-se no alguidar e, em suas bordas, as moedas.

Prepara-se a mesa, da mesma forma que para os outros orixás.

A cachaça é aberta e derrama-se um pouco em volta da oferrenda, com as velas acesas.

Se desejar, ponha um pedaço de fumo de rolo ou mesmo fumo picado.

BATATA DOCE PARA OSSÃÈ

INGREDIENTES

Sete batatas doce
Um alguidar ou prato de barro
Sete velas verdes e amarelas
Um metro de morim verde
Uma garrafa de cachaça
Um pedaço de fumo de rolo
Uma garrafa de mel

MODO DE FAZER

Cozinhar as batatas, parti-las em rodelas e em seguida colocando-as no alguidar. Abre-se a garrafa de mel e despeja-se em cima das rodelas de batatas.

Com o restante dos ingredientes, prepara-se a mesa, na forma habitual.

ABACATE PARA OSSÃE

INGREDIENTES

Sete abacates
Uma garrafa de mel
Fumo de rolo esfarelado
Amendoim sem casca
Sete velas amarelas ou verdes
Uma garrafa de cachaça
Um metro de morim verde
Um alguidar de barro

MODO DE FAZER

Partir os abacates ao meio, retirar os caroços. Em seguida, encher as cavidades dos abacates com amendoim e fumo de rolo esfarelado. Acrescenta-se o mel.

Colocam-se as quatorze bandas ou pedaços de abacates no alguidar.

A mesa é feita da mesma forma que as anteriores. A garrafa de cachaça será sempre aberta, derramando-se um pouco de seu conteúdo em volta da oferenda, salvando e cantando para o Orixá.

FEIJÃO BRANCO OU FRADINHO PARA OSSÃE

INGREDIENTES

Um quilo de feijão branco ou fradinho
Uma garrafa de azeite-de-dendê
Um quilo de arroz
Um alguidar de barro
Sete velas amarelas ou verdes
Um metro de morim verde

MODO DE FAZER

Cozinhar o feijão, amassá-lo e dessa massa fazer bolinhos passados no azeite-de-dendê. Em seguida, cozinhar também o arroz, bem liguento, para depois transformá-lo em bolinhos.

Arrumam-se os bolos de feijão no fundo do alguidar e em suas bordas, os de arroz.

A mesa é preparada como de hábito.

Lembre-se de que o agrado preferido de Ossãe é a cachaça, o fumo de rolo e o mel. Portanto, em qualquer obrigação para este Orixá pode-se acrescentar tais ingredientes.

NÃO DEIXE PARA LER AMANHÃ

POIS O FUTURO É AGORA.

OBRAS-MESTRAS DO ENCANTAMENTO E DA MAGIA

SÉRIE 4ª DIMENSÃO

Vol.

1. **Como Adivinhar o Futuro** — M. H. Farelli/Nilza Paes da Silva
2. **Balangandãs e Figas da Bahia** (O Poder Mágico dos Amuletos) — M. H. Farelli
3. **Umbanda: Poder e Magia** (Chave da Doutrina) — Israel Cysneiros/Omulubá
4. **Comidas de Santo** — M. H. Farelli/Nilza Paes da Silva

OUTROS LANÇAMENTOS NA MESMA LINHA DOS FENÔMENOS DO CONHECIMENTO MÁGICO

Trabalhos Práticos de Magia Negra — Antônio de Alva

Rituais Negros e Caboclos
(Da origem, da crença e da prática do Candomblé, Pajelança, Catimbó, Toré, Umbanda, Jurema e outros) — Nívio Ramos Sales

Receitas de Feitiços e Encantos Afro-Brasileiros — Nívio Ramos Sales.

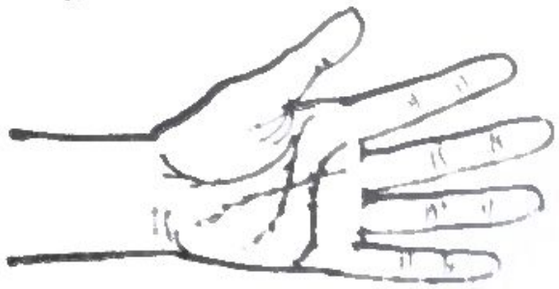
PEDIDOS À

PALLAS Editora e Distribuidora Ltda.
Rua Frederico Albuquerque, 44
CEP 21050 — Higienópolis
Cx. P. 7001-20.000 — Rio de Janeiro, RJ

ATENDEMOS TAMBÉM PELO REEMBOLSO POSTAL

Impresso em off-set no ano de 1988
na Editora Gráfica Serrana Ltda.
Rua General Rondon, 1500 — Petrópolis — RJ

NÃO DEIXE DE LER



2018 - O FUTURO EM SUAS MÃOS (TRATADO DE QUIROMANCIA) - Jo Sheridan

Estuda a forma da mão, do significado dos dedos e unhas. Da importância das linhas e montes. A avaliação do caráter pessoal pela mão.

2023 - RECEITAS DE FEITIÇOS E ENCANTOS AFRO-BRASILEIROS - Nivio Ramos Sales.

Uma abordagem, ainda que profunda, feita com a maior singeleza e naturalidade, sobre a prática de ebós, simpatias, banhos, afins, beberagens, etc.

PEÇA A SEU FORNECEDOR OU DIRETAMENTE A SUA EDITORA

PALLAS

Atendemos, também, pelo Reembolso Postal

1 1211242IJ D
Oferendas Para Meu
Nívio Ramos Sales
livro
1D332

PALLAS
ra e Distribuidora Ltda.
Albuquerque, 44 - Higienópolis
el.: 270-0186 - 21050 - Rio, RJ